

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube <i>Asparagus soup with garnish under a cream topping</i>	9,50 €
Rinderconsommé mit hausgemachtem Flädle und Schnittlauch <i>Beef consommé with homemade savory pancakes and chive</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Large mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken fein geschnitten mit Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing und gebratener Spargelsalat <i>Sliced house-smoked venison ham with herb cream cheese dip, mixed leaf salad with cranberry dressing and roasted asparagus salad</i>	19,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
Geräuchertes regionales Lachsforellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit Rosenblütenmeersalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Kräuterbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade spelt- baguette with wild garlic flavor</i>	19,00 €

Spargelzeit

Lammrücken am Stück im Kräuterknuspermantel gebraten, 39,00 €
an Sauce Hollandaise mit Spargel und Rösti

Whole rack of lamb roasted in a crispy herb crust, Kleinere Portion/small 35,00 €
served with hollandaise sauce, asparagus, and rösti

Ein Bund Spargel mit Entrecôte vom argentinischen Angus Rind 38,00 €
mit Kräuterbutter, Rösti, Sauce Hollandaise

Asparagus with entrecote of the Argentine Angus cattle
with herb Butter, rösti, hollandaise sauce

Ein Bund Spargel mit Schweinemedallions 34,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Asparagus, pork medallions with Kleinere Portion/small 31,00 €
hollandaise sauce and potatoes sautéed in butter

Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem
Roh- und Kochschinken mit Sauce Hollandaise 33,00 €
und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 30,00 €

Asparagus with home-smoked raw and cooked ham
with hollandaise sauce and potatoes sautéed in butter

Liebe Gäste, wir verarbeiten grundsätzlich nur regionalen Spargel und
Kartoffeln von unseren Nachbarhöfen

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on hunting luck)
red cabbage, homemade spaetzle, cranberries

Kleinere Portion/small 25,00 €

Bei Unverträglichkeiten, Zusatzstoffen und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren
Servicemitarbeitern. Verschiedene Gerichte können wir gluten- und laktosefrei zubereiten. Wir

bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen. Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüse garnitur <i>Cordon Bleu of veal, French fries, vegetable garnish</i>	29,00 €
2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites <i>Escalope of veal, vienna style, with French fries</i>	27,00 €
	Kleinere Portion/small 24,00 €
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and French fries</i>	36,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites <i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>	34,50 €
	Kleinere Portion/ small 31,50 €
Rinderzunge an einer Madeirajus, Champignons und hausgemachten Spätzle <i>Beef tongue with Madeira jus, mushrooms with homemade spaetzle</i>	30,00 €
	Kleinere Portion / small 27,00 €
Geschnetztes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle <i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	28,00 €
	Kleinere Portion /small 25,00 €

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen an Barbecuegewürzen, frische Salate und Rohkostsalaten <i>Bowl with beef fillet strips with barbecue spices, fresh salads and raw vegetable salads</i>	29,00 €
Bowl mit Putenplätzchen mit indischem Curry gewürzt, frische Salate und Rohkostsalate <i>Bowl with turkey cookies seasoned with Indian curry, fresh salads and raw vegetable salads</i>	25,00 €
Bowl Vegetarisch Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit	23,00 €

Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate
*Vegetarian Bowl, lentil sesame salad, baked goat cheese with parmesan herb chips,
fresh salads and raw vegetable salads*

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet,
Zanderfilet auf grünem und weißem Spargel an 37,00 €
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 34,00 €
*Roasted organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, pike-perch fillet on green
and white asparagus with Sauce Hollandaise potatoes sautéed in buttered*

hausgeräucherter Bio - Rauchlachs mit grünem und weißem
Spargel, Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen 35,00 €
homeSmoked salmon with green and white asparagus, Kleine Portion/small 31,00 €
hollandaise sauce and savory pancakes

Vegetarisch

Ein Bund weiße und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise
und Kräuterpfannkuchen 26,00 €
A bunch of white and green asparagus with hollandaise sauce and savory pancakes

Bowl Vegetarisch 23,00 €
Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit
Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate
*Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and
fresh salads and raw vegetable salads*

Vegan

Ravioli mit mediterraner Kartoffel-Füllung, dazu 25,00 €
Bärlauchschaumsoße
Ravioli with mediterranean potato-filling, served with wild garlic foam sauce
Auf Wunsch mit Parmesankäse / with Parmesan cheese 26,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne 10,50 €
und Früchten garniert, dazu cremiges hausgemachtes
Waldmeisterreis mit Schokodrops
*Crème Brûlée under a sugar garnish with whipped cream, fruits and served with
Sweet woodruff ice cream and chocolate drops*

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerlikör, Vanilleeis, Sahne
und einem Zitronen-Vanille -Pancake

12,50 €

*Strawberries marinated with strawberry liqueur, vanilla ice cream, whipped cream
and a lemon-vanilla pancake*